

# Гусь с картофелем в казане

ИП Петрова Татьяна Николаевна

[tanya.petrova24@yandex.ru](mailto:tanya.petrova24@yandex.ru)

[+7 961 562-65-30](tel:+79615626530)

# ЭТАП 1

Подготавливаем  
пару диких гусей.

Ощипываем,  
обпаливаем,  
потрошим.





## ЭТАП 2

Разжигаем очаг  
для казана, ставим  
казан для  
прокаливания.



## ЭТАП 3

Наливаем в разогретый казан растительное масло.

Выкладываем в казан нарезанных на крупные куски гусей.

Обжариваем, помешивая.





## ЭТАП 4

Добавляем лук,  
соль, перец,  
перец  
горошком,  
семена укропа,  
лавровый лист.  
Обжариваем.





## ЭТАП 5

Добавляем крупно  
нарезанный  
картофель, ветку  
укропа,  
перемешиваем,  
накрываем  
крышкой и тушим  
15 мин.  
Приятного  
аппетита!

